أكلات الفـــرفشـــــة

إعـداد وتقـديم

ام عـــلى

رقم الايداع ٢٠٧٨١/٢٠٠٤

مطبعة النصر

لصاحبها : البكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

أكــلات الفرفشـــة

كتــاب التـــورتات

ســيدتى الزوجــة والأم :

صناعة التورتات هى صناعة الفن والزوق الرفيع ٠

وهى الآن بين يديك وأهم ما فيها هو شكلها النهائى٠

فاصنعيها وتفننى فى ألوانهـا وذواقها وبالطبع طعمها وقدميها فى النهاية لزوجك وان لم تعجبــه فانصحك بأن تضربيها فى وجهه فسيحبك أكثر ٠

وادعى لى وادعى لخالتك أم نيللى

حسن البــدوى

ت : ٠١٠/١١٢٤٣٨٧

المراسلات : المنصورة ٣٥٥١١ ص٠ب ٩٥

سر الزوجة العبوس

زواج تقليدى .. كان العريس حلو مسمسم والعروس تنشف الزيت وتقطع الخميرة من البيت ، فى جبينها علامة التكشيرة مثل الوشم لا تفارق وجهها فهى لا تضحك أبدا مهما قلت من نكت أو رأت من مواقف تهلك من الضحك ولم يتصور العريس البحبوح كيف سيعيش مع هذه العروس التى لم تبتسم ليلة فرحها فما بالك فى الظروف التى تستدعى الحزن وتوقع كل من حضر الفرح أن هذا الزواج لن يستمر الا ساعات بسيطة ولكن المفاجأة أن العريس المسمسم أبو دم خفيف صار كالخاتم فى أصبع الزوجة .

لماذا وكيف حدث هذا ..؟ لو عرفت السبب بطل العجب لقد تذوق العريس ليلة الزفاف أنواعا من الجاتوهات والتورتات لم يتذوق حلاوتها فى أى مكان حتى أنه سال لعابه على ملابسه وقطم عقلة من اصبعه وترك العروس عابسة وظل يلهط فى الجاتوهات والتورتات التى لا مثيل

لها بسبب الذواق الذى عليها فالكريمة والصاصات الحلوة التى توضع فوقها فتجعل العقل يطير من فرط حـلاوتها ومع الأيام أدمن هذا الشىء الجميل والناس تضرب كفـا بكف ، كيف هذا الكروان يتزوج هذه الحدأة العبـوس ولا يعرفون السر •

اذا أردت أيتهـا الجسـناء أن تأسرى قلب الرجل ليتزوجك ويصير واقعا فى هواك طوال العمر عليك باقتناء سلسلة كتب الفوائد الذهبية وسلسلة كتب طهى المحترفين وسلسلة أميرات الطهو العربى وفى انتظار رسائلك ••

مع تحياتى وتحيات كاتبة الكتاب والتى لم تكشف عن اسمها حتى لا يحسدها أحد ومن تعرفه لها جـائزة عريس متين ••

اخوك : نبيل خالد

المراسلة : مصر ــ المنصورة ٣٥٥١١ ص٠ب ٩٥

ت م : ١٢/٣٧٤٠٥٦٧

اســئلة واستفسارات الاخوات القارئات الجميلات

المراسلة : مصر ــ المنصورة ٣٥٥١١ ص٠ب ٩٥
ت م : ٠١٢/٣٧٤٠٥٦٧

ــ نورهان السيد ــ بور سعيد

كان زوجى من الشغل الى القهوة ومن القهــوة الى العمل ولا يمر على عش الزوجية الى أن أشتريت كتــاب الكشرى بتاعكم فلزق زوجى بجوارى وكبس على نفسى وأصبحت مخنوقة منه ٠٠ ماذا أفعل ؟

شوفى يا أبلة نور ٠٠ الدقة كانت كثيرة وحلوة فاذا أردت أن ينصلح حاله مثل باقى الأزواج الذين نراهم فى التليفزيون والسينما٠٠أريه طبق الكشرى فقط ثم ارسليه الينا وسنحتفظ لك به فى بطــوننا الى أن ينصلح حال جوزك حسب المسار الذى تريدينه ٠

— ليلى نور السيد — القاهرة •

أشكركم جدا جدا جدا الى ما لا نهاية اشتريت كتاب المل فاى وبدلا من مماطلة خطيبى فى الاسراع بزواجنا تزوجنا بعد أن تذوق أول قطعة وصار خاتما فى أصبعى أقول له شمال يمشى شمال أقول له يمين يمشى يمين بعد أن كان مثل الشريك المخالف •

يا فرحتى يا لولا •• كسبنا ايه احنا •• ارسلى مع الخطاب قطعة مل فاى •

— مديحة عرفه — أسوان •

نريد كتابا عن صنع سد الحنك لأن قلة العرسان أوقعتنى فى عريس ثرثارا لا يكف عن الكلام حتى أننى أنام واستيقظ وهو مازال فى مقدمة الحديث ولقد اشتريت كتاب السلطات وهو رائع وفاتح نفس خطيبى الكلام بطريقة بشعة •

شوفى يا ديدى يا أختى .. نحن مع حـرية الرأى ولهذا لن ننشر كتاب سـد الحنك ولكن اذا أردت أكلة تكبس على مراوح صدره وينكتم وتقولى له ٥×٥ بكام يقول لك العجل في بطن أمه ، عليك باقتناء كتاب البيتزا وشوفى الهنا كله ومتنسيش تبعثى لنا حتة .

ــ خديجة محمـد ــ الكويت .

شكرا لكتابكم الجميـل التورتات فهو رائع لقـد تذوقها عندنا صديق شقيقى وطلبنى للزواج .

ماشيه معاك يا دودى .. بس افتكرى اخواتك فى مصر بكام خرطة بلاش الحركات دى احنا جدعان برضة .

مع خالص تحياتى .. اخوكم نبيل خالد

الفـــولية

المقـــادير :

٢ كوب سكر — ثلاثة أرباع كوب ماء — واحد كيلو فول ســـودانى محمص ومقشر — عصير ليمونة — زبدة.

الطـــريقة :

يوضع السكر والماء فى اناء ويرفع على النار وتقلب حتى يذوب السكر وبعد ان يغلى نضيف عصير الليمـون ويترك على نار هـــادئة حتى يغلظ القـوام ثم نضيف السودانى ويقلب ويوضـع الخليط فى صاج مدهـون بالذبدة ويفرد بالنشابة ويقطع وهو دافىء ويترك حتـى يبرد ويوضع فى علبة بغطاء محكم .

السمسمية

المقادير :

كوب سكر — كوب عسل — نصف كوب ماء — ٢ كوب سمسم محمص — عصير نصف ليمونة .

الطريقة :

يوضع السكر والعسل على النار ثم يضاف الماء وعصير الليمون ويقلب حتى يذوب السكر ويجمد ثم يوضع السمسم ويقلب مدة خمس دقائق ثم يصب فى صينية مدهونة ويفرد بالملعقة ويترك ليبرد ثم يقطع قطع صغيرة .

البنـــدقية

المقـــادير :

واحد كيلو بندق محمص — ٤ كوب سكر — ثلاثة أرباع كوب ماء — عصير ليمونة •

الطـــريقة :

يوضع السكر والماء وعصير الليمون على النار ويقلب حتى يذوب السكر ثم تهدأ النار حتى يتغـير لونه قليلا وترفع من على النار ويضاف البندق ويقلب ثم يصب فى صينية مدهونة بالزبدة وقبل أن تبرد تماما تقطع حسب الرغبة وتترك لتبرد جدا ثم تقدم •

الملبـــــن

المقـــادير :

٤ كوب سكر ــ ٣ كوب ماء ــ كوب نشا ــ نصف كوب ماء زهر ــ كوب سكر بودرة ــ ربع كوب نشا أخر ــ كوب بندق ــ ملعقة صــغيرة مستكة ــ ٢ ملعقة جيلاتين بودرة ــ ملعقة صغيرة كريم بودرة .

الطـــريقة :

يوضع واحد ونصف كوب ماء وعصــير الليمــون والسكر على النــار ويقلب حتى يتكاثف ثم يوضع باقى الماء والنشــا والجيلاتين على النـــار ويقلب جيدا حتى يتكاثف ثم يضاف اليه العسل بالتدريج مع التقليب على نار متوسطة لمدة ساعة ونصف حتى يصبح لونها شــفاف مائل للصفار ثم تهــرس المســتكة فى قليل من الســكر وتضاف للخليط مع ماء الزهر وتترك على النار لمدة خمس

دقائق ثم تضـاف المكسرات حسب الرغبـة ثم يصب فى صينية مدهونة بالزبدة ويترك لمدة ١٢ سـاعة ثم تدهن سكينة بالنشا ويقطع الملبن وفى كل مرة قبل التقطيـع تدهن السكينة بالنشا ثم تغمس قطـع الملبن فى مخلوط من النشاء والسكرة البودرة وترص فى طبق التقديم •

الفسـتقية

المقـادير :

ثلاثة أرباع كوب فستق محمص — كوب سكر — ٤ ملاعق كبيرة ماء — عصير ليمونة •

الطـريقة :

يوضع السكر والماء على النار حتى يذوب السـكر ويضاف عصير الليمون ويقلب حتى يتغير لونه ويرفع من على النار ويوضع الفسـتق ويقلب ثم يصب فى صـينية مدهونة ويترك ليبرد ثم يقطع حسب الرغبة ويقدم •

النوجـــا

المقـــادير :

كوب سكر — ٢ كوب لوز محمص — ثلث كــوب عسل — بياض ٢ بيضة — نصــف ملعقة صغيرة حبهان ناعم — ملعقة قشر برتقال مفروم ناعم جدا .

الطــريقة :

يبشر اللوز بشر ناعم ويضاف اليه السكر والحبهان وقشر البرتقال .

ثم يوضع العسل مع الخليط السابق فى اناء على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب الســكر ويصبح لونه ذهبى ثم يرفــع من على النـــار ويوضــع بياض البيض المضروب بسرعة ويقلب جيدا ثم يصب فى صينية مغلفة بورق الزبدة ومدهونة وبعد أن يبرد يقطع حســب الرغبــة .

النوجا باللوز

المقـــادير :

٤ ملاعق كبيرة سكر ــ كوب ماء ــ عصير نصف ليمونة ــ ثلاثة أرباع كوب لوز مقشر •

الطـــريقة :

يقشر اللوز بعد أن يوضـــع فى ماء مغلى ثم يجفف ويفرم خشن ثم يوضع السكر والماء فى اناء على النـــار حتى يصبح لونه ذهبى ثم يضاف عصير الليمون ويقلب ثم يوضع اللوز المجروش ويقلب ويترك على النار حتى يصبح لونها بنى فاقع ثم ترفـــع من على النار ويصـــب الخليط على رخـــامة مدهونة بالزبدة وتفرد بالنشـــابة المدهونة بالزبدة وتشكل على هيئة كور بواسطة ملعقـــة صغيرة مدهونة بالزبدة وعنـــدما تبرد قليلا تكور باليـــد وتقـــدم •

النوجـا بالشيكولاتة

المقــادير : —

مقدار من النوجـا الباريسى — شيكولاتة للتغطية .

الطــريقة :

تبسط النوجا على رخامة مدهونة بالزيت بواسـطة نشـابة مدهونة بالزيت الى مستطيل نصف سم ثم تقطع وهى ساخنة الى مربعات أو دوائر بسكين مدهونة بالزيت ثم تترك لتبـرد وتجف تماما ثم تغمس فى الشـيكولاتة المذابة على حمام مائى ثم ترص على ورق زبدة وتوضع فى الثلاجة لتبرد وتجمد .

الشيكولاتة باللوز

المقــادير :

ثمن كيلو لوز مقشر ومحمص ومفرى ــ ثمن كيلو سكر حلوى ــ ثمن كيلو شيــكولاتة خام مبشــور ــ ٣ صفار بيضة ــ كمية شيكولاتة مبشورة للتغطية .

الطــريقة :

يخلط اللوز بالسكر والمقدار الأول من الشيكولاتة ثم يضاف صــفار البيض ويعجن الخليط حتى يصــبح عجينة متماسكة ثم يشــكل على هيئــة كور متوسطة ثم تدحرج على المقــدار الثانى من الشيكولاتة المبشورة ويرص فى طبق على مسافات ويحفظ فى الثلاجة لحــين التقــديم .

شيكولاتة بالبندق

المقـــادير :

ثلاثة أرباع كيلو ســـكر ــ كيلو بنـدق محمص ومقشر ــ شيكولاتة للتغطية .

الطـــريقة :

يعمل السكر كرمل ويرفع من على النار ويضـــاف فورا البندق ويقلب جيدا ثم يصب فوق صـــاج مدهون بالزيت ثم تدهن اليـــد بالزيت ويشكل البندق بالكرمل على هيئة اسطوانة ٢ سم ثم تترك لتجمــد على الرخامة المدهونة بالزيت وعنـــدما تبرد قليلا تقطع وتغمس فى الشيكولاتة السايحة للتغطية ثم توضـــع على ورق زبدة وتوضع فى الثلاجة لتبرد وتجمد ثم تقدم .

الفنـدان بالشيكولاتة

المقـادير :

نصف كيلو فندان ــ فانيليا ــ شيكولاتة خـام ــ قليل من المـاء •

الطـريقة :

يعجن الفنـدان باليد ثم يضـاف الماء بالتدريج مع التقليب حتى يسيل ويصبح مثـل عجينة لقمة القاضى ثم توضع على النار مع التقليب المستمر السريع حتى تصبح دافئة ثم تضاف الفانيليا ويرفع من على النار ويترك ليبرد قليلا مع التقليب ثم يصـب فـوق رخامة مرشوشة بالماء ويدلك باليد حتى يصبح دافىء ثم يقطع فى حجم حبـة البندق ويترك ليبرد على رخامة مرشـوشة بسكر البودرة يؤخذ ويغمس فى الشـيكولاتة الذائبة ثم يوضـع فى الثلاجة ليجف •

حلوى التين الجاف

المقـــادير :

واحد كيلو تين جاف ــ ٣ كوب ماء ــ ٣ كوب سكر واحد ونصف كوب سمسم محمص ــ ٥ فصوص مستكة ملعقة كبيرة يانسون ناعم ــ ٢ كوب عين جمل مفرى .

الطـــريقة :

يفرم التين خشن وتدق المشتكة مع قليل من السكر حتى تنعم ثم توضع مع باقى السكر والماء على النار حتى يذوب السكر ثم يضاف التين ويقلب ثم تهدأ النار ويترك على النار مدة ٢٠ دقيقة ثم يضاف السمسم واليانســون وعين الجمل ويقلب ثم يرفــع من على النـــار ويصب فى برطمان يغلق جيدا ثم يقـــدم بارد .

حلوى أبو فـروه (١)

المقــادير :

واحد ونصف كيلو أبو فروة — ٢٠٠ جرام سكر — ٥٠ جرام ســكر بودرة — ٢٥٠ قشدة — فانيليا — بشر ليمــونة ..

الطــريقة :

يشق أبو فروة دائرى ثم يوضع فى اناء به ماء بارد ثم يوضع على النار وعندما يسهل تقشيره يرفع من على النار ويصفى ويقشر ثم يوضع فى ماء بارد ويضاف اليه السكر وبشر الليمون والفانيليا ويغطى الأناء ويوضــع على النار حتى ينضج ثم تحتفظ ببعض حبات أبو فــروة للتجميل ويفرم باقى أبو فروة ثم يوضع فى قالب ويضغط عليه بملعقة ويترك مدة نصف ساعة ثم يقلب فوق طبــق التقديم ويملاء الثقب بالقشدة المضروبة بالسكر البودرة ثم يجمل بحباب أبو فروة ويمكن رشها بالسكر الكراميل

حلوى أبو فـروه (٢)

المقـــادير :

٤٠٠ جرام أبو فروة ــ ٤ ملاعق كبيرة مربى تفـاح ربع لتر قشدة مخفوقة ــ ٣٠ جرام سكر بودرة ــ فانيليا ٥٠ جـرام ســكر .

الطـــريقة :

يشرط أبو فروة ثم يشوى فى فرن متوسط الحرارة ثم يقشر ويوضع على النار مع ٥٠ جرام السكر وفنجان ماء وتكون النار هادئة ويترك لينضج ويتشرب المـاء ثم تضرب المربى قليلا ويهرس أبو فروة ويضاف اليه المربى ثم يصب فى كاسات جيلى وتضرب القشـدة بالســكر البودرة والفانيليا ويجمل بها الكاسات وتوضع فى الثلاجة لحين التقـديم .

عسلية بالسمسم

المقادير :

٢ كوب سكر غامق ــ نصف كوب لبن ــ ٢ كوب سمسم محمص ــ فانيليا ــ ملعقة خل ــ ملعقة زبدة .

الطريقة :

يوضع السكر والزبدة واللبن والخل على نار هادئة ويقلب باستمرار حتى يتكاثف الخليط ثم ترفع من على النار ويوضع السمسم ويضرب الخليط جيداً وهو على النار ثم تضاف الفانيليا مع التقليب ثم تدهن الرخامة بالزبدة وتصب بالملعقة على مسافات وتترك لتبرد تماما .

عسلية بعصير البرتقال

المقادير :

نصف كوب عصير برتقال — نصف كوب سكر — ٦ ملاعق كبيرة جلوكوز — ٤ ملاعق بودرة جيلاتين .

الطريقة :

يوضع السكر وعصير البرتقال والجلوكوز على نار خفيفة ويقلب حتى يذوب السكر ويضاف الجيلاتين ويقلب حتى يذوب الجيلاتين ثم تبلل صينية بالماء ويصب بها الخليط السابق وتترك لمدة ١٢ ساعة حتى تبرد ويجمد الخليط فتقلب الصينية على الرخامة وتقطع حسب الرغبة وتحفظ لحين التقديم .

عسلية باللوز

المقادير :

كوب سكر — ثلث كوب ماء — نصف كوب لوز محمص ومفرى — ٣ ملاعق كبيرة عسل — ملعقة كبيرة زبدة — عصير نصف ليمونة — ملعقة صغيرة كربونات صودا — عيدان خشب •

الطريقة :

يوضع السكر والماء والعسل على النار ويقلب حتى يذوب السكر ثم ترفع النار ويترك عليها العسل لتغلى وتتكاثف ثم تضاف الزبدة وعصير الليمون واللوز ويقلب ويترك ليغلى حتى يصبح لونه ذهبى فيرفع من على النار فيرش عليه الكربونات فيفور وهو يقلب ثم تغمس العيدان فى الزبدة وتوضع فوق ورق زبدة مدهون بالزبدة ويصب فوق كل عود ملعقة كبيرة من الخليط السابق وتبعد العيدان عن بعضها ويمكن رش عليها بعض اللوز وتترك لتبرد •

عســلية بالزبــدة

المقــادير :

٢ ونصف كوب سكر – نصــف كوب كريمة كثيفة نصف كوب ماء – نصف ملعقة كريم بودرة – ربع كوب زبدة – فانيليا .

الطــريقة :

يوضع السكر والمــاء والكريمة وبودرة الكريم فى اناء على النــــار ويقلب حتى يذوب السكر ويترك حتى يتكاثف ثم تضاف الزبدة ويترك ليغلى ويترك حتى يتكاثف جدا ثم يصب فى صينية مربعة مدهونة بالزبدة وتتــرك لتبرد قليلا ثم تقطع بسكين حادة الى مكعبات صــغيرة وتترك فى الصينية لتبرد تماما ثم تغلف وتحفظ .

عســـلية بالكـــركم

المقـــادير :

كوب سكر — ٦ ملاعق كبيرة ماء — ملعقــة كبيرة جلوكوز — نصف ملعقة صغيرة كركم •

الطـــريقة :

يذاب السكر والماء على النار الهادئة ثم يضـــاف الجلوكوز ويقلب حتى يذوب السكر ويتكاثف ثم يضاف الكركم ويترك على النار لمـــدة خمس دقائق ثم تدهن الرخامة ويصب عليهـا الخليط بسرعة بملعقة كبيرة على مسافات ويترك ليبرد ثم يوضـــع فى علبة بغطاء محكم •

عسـلية الليمـون

المقـادير :

٢ ونصف كوب سكر — نصف كوب ماء — بشـر
٢ ليمونة — ملعقة عسل جلوكوز .

الطـريقة :

يوضع السكر والمـاء على نار خفيفة ويقلب حتى يذوب السكر فيضاف بشر الليمون والجلوكوز ويقـلب حتى يتكاثف قليلا ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار ليتكاثف وتوضع فى نقطة فى الماء فتجمد فيوضع الخليط فى صينية بهـا ماء بارد حتى يتوقف الغليان ثم يدهن الرخامة بالزبدة ثم يصب العسل وبعد دقيقة يجمع ويعجن بين اليدين ويمط ليصبح حبل ثم يقطع قطع مثل حبة البندق قبل أن يبرد ثم يوضع فى اناء ويغطى .

العســـلية

المقـــادير :

٢ وثلثى كوب سكر ــ ٣ ملاعق كبيرة زبدة ــ ثلث كوب ماء ــ ملعقة كبيرة عسل ــ ربع ملعقة كريم بودرة ٢ ملعقة سكر بودرة .

الطـــريقة :

يوضع السكر والماء والكـريم والزبدة والعسل فى اناء على نار خفيفة مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر تماما ثم يغطى الاناء وتقوى النار حتى يصبح لونه ذهبى ويكون الخليط كثيف تدهن الرخـامة بالزيت أو الزبدة ويصب عليها الخليط لمدة نصف دقيقة ثم يجمع على بعضه بين اليدين المدهوتين بالزبدة ثم يمط ليصبح مثل الحبل ويقطع بسرعة قبل أن يجف ويترك ليبرد ثم يقدم .

الفــونـدان

المقــادير :

٢ ونصف كوب سكر — نصف كوب ماء — ملعقة كبيرة عســل جلوكوز •

الطــريقة :

يوضع السكر والماء والجلوكوز فى اناء على نار هادئة ويقلب حتى يذوب السكر ويتكاثف ثم يرفع من على النار ويوضع فى صينية بها ماء بارد ثم يصب فوق الرخـامة ويترك ليبرد دقائق ثم يلم على بعضه بالمعلقة من اليمين الى الشمال لمدة ١٠ دقائق حتى يبيض لونه ثم تدهن اليدين بالزبدة ويكرر ثم يعجن لمدة ١٠ دقائق اخرى ثم يعمــل على هيئة كورة وتغطى بمقاس رطب ويوضع فى الثلاجــة لمدة ١٢ ساعة قبل الاستعمال •

الصنوبرية (١)

المقـــادير :

٤ كوب دقيق — ٢ كوب لوز — ٢ ونصف كـوب سكر — ربع كوب ماء زهر — ٣ كوب صنوبر — بياض ٤ بيضة — نصف ملعقة صغيرة بكنج بودر •

الطـــريقة :

يحمص اللوز بقشره ثم يحمص كوب من الصـــنوبر ويكون لونهم ذهبى ثم يطحن اللــوز والصنوبر ناعم ثم يضاف لهم الدقيق والبيكنج وماء الزهر ثم يضرب البياض ويضاف الى الخليط ويقلب حتى يتجانس ثم يوضع السكر وباقى ماء الزهر على نار هادئة ويقلب حتى يذوب السكر ثم تضاف عجينة اللوز ويقلب على نار هادئة ويترك حتى يجمد العجين ثم يصب فوق الرخامة المدهونة زبدة ويقطع قطع متوسط وتعمل على شكل هلال ثم توضع فى بياض البيض المتبقية بعد الضرب ثم يغمس فى حبات الصنوبر

من الجهتين ثم تضغط عليها لتلتصق بها الصنوبر ثم يرص في صينية مدهونة ومغطاه بورق الزبدة المدهون يكـون على بعد ثم تسوى في فرن حار لمدة سبع دقائق .

الصنوبرية (٢)

المقـادير :

واحد ونصف كوب صنوبر — ٢ كوب لوز مطحون كوب سكر بودرة — بياض ٣ بيضـة — ٣ ملاعق كبيرة دقيق .

الطـريقة :

يخلط السكر واللوز والدقيق ثم يضاف بياض البيض المضروب ويعجن الخليط حتى يتماسك ثم يقطع كور في حجم عين الجمل ثم تدحرج على الصنوبر ويضغط عليها باليد ليلتصق الصنوبر ثم يرص في صينية مدهونة بالزبدة وتسوى في فرن حار حتى تنضج ويكون لونه ذهبي .